Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Risotto de Sapateira

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 Sapateira Cozida Pescanova
- 200 g de arroz arbóreo
- 2,5 dl espumante seco
- 50 g de manteiga
- 1 cebolinha
- queijo parmesão ralado q.b.
- azeite, sal e pimenta q.b.
- ervas aromáticas q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
455 Kcal	**41** g	**32** g	**18** g

Preparação

1. Descongele a sapateira segundo as instruções da embalagem. Reserve a água da descongelação. Retire a carne das patas bem como as ovas e reserve.

2. Leve o espumante ao lume com a água da descongelação. Acrescente água simples até obter um pouco mais do dobro da medida de espumante. Deixe reduzir e desligue.

3. Num tacho com um fio de azeite aloure a cebola picada. Junte o arroz e mexa, quando este ficar translúcido junte conchas de caldo, uma de cada vez para o arroz ir absorvendo lentamente. Quase no fim da cozedura tempere de sal, junte a manteiga e mexa para o arroz ficar com uma textura cremosa. Adicione a carne de sapateira e envolva. Tempere com uma pitada de sal.

4. Aromatize com ervas e polvilhe com queijo e pimenta moída na altura.

Produtos Associados

Sapateira Cozida 600g UP 600 g

600 g